



HOTELRESTAURANT

Verehrter Gast!

Wir begrüßen Sie sehr herzlich im Interhotel „Chemnitzer Hof“ und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unseren gastronomischen Einrichtungen.

Wir halten für Sie eine Vielzahl von Speisen und Getränken mit internationalem Charakter bereit. Unsere Mitarbeiter werden Ihnen mit Aufmerksamkeit und fachkundigem Rat zur Seite stehen.

Ausgabezeiten der Küche:

Warme Küche	11.00 - 22.30 Uhr
sonstags	11.00 - 23.00 Uhr
Kalte Küche	11.00 - 23.00 Uhr
sonstags	11.00 - 0.30 Uhr (einschl. Küchengeränke)

Speisen



Vorspeisen

Welsh rarebits	3,40 M
Rindermarkscheiben auf Toast überbacken	4,20 M
Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout	3,45 M
Ragout fin überbacken mit Toast	4,80 M
Gebackener Camembert auf Butters toast	4,80 M
6 Weinbergschnecken im Häuschen überbacken mit Toast	13,75 M

Kalte Vorspeisen empfehlen wir Ihnen aus dem Sortiment des Vorspeisenwagens

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln	2,20 M
Kraftbrühe mit Eierstich, Kalbfleischklößchen und Brötchen	2,40 M
Ukrainische Soljanka mit Zitrone, Sahne und Brötchen	2,90 M
Schwalbennestersuppe mit Wachtelei, Currysahne überbacken und Fleuron	5,55 M
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Champignons, Wachtelei und Käsestange	5,25 M

Eierspeisen

Omelette mit feinem Ragout, Champignons und Toast	5,90 M
3 Rühreier mit Schinkenwürfeln, Röstkartoffeln und gemischtem Salat	6,60 M
2 verlorene Eier im Curryreisrand mit Spargel, so. hollandaise und gemischtem Salat	7,30 M
5 Wachtelei-omelette auf Spinat im Püree- rand	7,50 M

Geflügel

Wiener Backhendl mit Specksalat	8,95 M
Geflügel-frikassee im Reisrand mit Champignons und gemischtem Salat	13,05 M
2 gefüllte Wachteln in Rotweinsauce, Champagnerkraut und Kartoffelpüree	17,85 M
1/2 Fasan im Speckkleid, Ananaskraut und Kartoffelkrusteln	29,45 M

Fisch- und Wildgerichte wählen Sie bitte aus der Tageskarte

Fleischgerichte

Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen	6,80 M
Deutsches Beefsteak mit Setzei, gebutterten Gemüsen Schwenkkartoffeln	7,60 M
Ungarischer Rindsgulasch mit Klößen und gemischtem Salat	7,90 M
2 gefüllte Schweineröllchen in Champignonrahm mit Zuckererbsen und Kartoffelpüree	9,35 M
Berliner Eisbein mit Sahnemeerrettich, Sauerkraut und Erbspüree	10,60 M
Kalbs- und Zungenwürfel mit Schwenkkartoffeln und gemischtem Salat	10,75 M
Filetgulasch „Stroganoff“ mit Risi Bisi und gemischtem Salat	11,40 M
2 Hammelkoteletts mit Rahmzwiebeln, Speckbohnen und Schwenkkartoffeln	8,55 M
Rumpsteak „Strindberg“ mit pommes frites und gemischtem Salat	9,35 M
Schweizer Sahnekotelett mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat	9,75 M
Schweinesteak „Zigeuner“ mit Risotto und gemischtem Salat	11,45 M
Filettopf „Rotkäppchen“ mit gemischtem Salat	13,65 M
Filetsteak mit Geflügelleber, Kartoffelkrusteln und gemischtem Salat	13,95 M
Holsteiner Schnitzel	15,00 M
Kalbsteak „Maison“ mit pommes frites und gemischtem Salat	15,60 M
Chateau briand „Gärtnerin“ mit so. bearnaise und pommes frites (für 2 Personen)	36,45 M

Spezialitäten

„Amorspieß“ auf Pistazienreis mit Sahnecatchup und Salat „Waldorf“	13,35 M
Kalbsspieß „Sumatra“ mit Curryreis und Salat „Waldorf“	14,95 M
Kupferplatte „Japonaise“ für 2 Personen mit gemischtem Salat	30,70 M
Fleischfondue für 2 - 4 Personen	pro Person 20,00 M

Flammierte Speisen — für Sie am Tisch zubereitet

Leber mit Catchupzwiebeln, Schinkenstreifen, Kartoffelpüree und gemischtem Salat	11,65 M
Kalbsfiletstreifen mit Silberzwiebeln, Zuckererbsen und Kartoffelkrusteln	12,55 M
Gespickte Hühnerbrust mit Champignonrahm, Pistazienreis und gemischtem Salat	12,65 M

Schonkostgerichte

Frischkostplatte mit 2 Setzeiern und Röstkartoffeln	4,55 M
Kochklops in Kapernsoße mit Schwenkkartoffeln und gemischtem Salat	6,65 M
Gedünstete Broilerkeule in Käsesoße mit Risotto und gemischtem Salat	10,20 M

Besonders empfehlen wir Ihnen unsere Tages-
Spezialitäten die wir für Sie nach Originalrezepturen
aus den befreundeten Volksrepubliken zubereiten

Montag — Ungarn

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	5,90 M
-----------------------------------	--------

Dienstag — Sowjetunion

Bitok mit Gewürzgurke in Sahne, Röstkartoffeln und Bohnensalat	6,95 M
---	--------

Mittwoch — CSSR

Pilsner Rostbraten mit Speckknödel und gemischtem Salat	7,65 M
--	--------

Donnerstag — Ungarn

Podwarak (Serbische Ente) mit Kartoffeln und Weißbrat	9,05 M
---	--------

Freitag — Bulgarien

Kebabtscheta in Paprikasoße, Zwiebelkartoffeln und gemischtem Salat	7,15 M
--	--------

Sonnabend — Vietnam

Zitronenhuhn mit Nüssen, Curryreis und Gemüse	13,35 M
---	---------

Sonntag — Polen

Zrazy (polnischer Rostbraten) mit Blumenkohl und Kartoffeln	10,70 M
--	---------

Sättigungsbeilagen

Petersilienkartoffeln	0,65 M
Püree	0,70 M
Pommes frites	0,85 M
Risotto	0,90 M
Klöße	1,30 M
Kartoffelkrustein	1,85 M

Gemüsebeilagen

Apfelrotkohl	0,95 M
Sauerkraut	1,05 M
Spinat	1,25 M
Speckbohnen	1,40 M
Mischgemüse	1,50 M
Zuckererbsen	1,50 M

Salatbeilagen

Bohnensalat	0,85 M
Gemischter Salat	1,50 M
Salat „Waldorf“	1,50 M

Kalte Speisen

Geflügelcocktail mit Ananas und Toast	6,60 M
Käseschnitte „Interhotel“	6,05 M
Geflügelsalat „Feinschmecker“ mit Butter und Brot	7,75 M
Variationen von Käse mit Butter und Brot	7,80 M
Tatarbeefsteak mit Eigelb, Zwiebeln, Gewürzgurke, Öhering, Butter und Brot	8,35 M
Salatvariationen mit Butter und Brot	8,55 M
Bauernsolami mit 2/2 gefüllten Kaviareiern, Butter und Brot	9,15 M
Aufschnittplatte mit Gewürzgurke, Butter und Brot	9,70 M
Ungarischer Rindfleischsalat, garniert, mit Butter und Brot	10,20 M
Französischer Eiersalat mit Toast	10,40 M
Gefüllte Zungentaschen auf italienischen Salat mit Butter und Toast	11,70 M

Getränke

HOTELRESTAURANT / FESTSALE



INTERHOTEL CHEMNITZER HOF

Weine

gültig ab 1. 10. 1930

Weißwein

DDR		M
Freyburger Schloßkeller „IH Hausmarke“ *	0,7 l	16,75
leichter, lieblicher Wein, kräftige Blume, angenehme Restsäure		
Kronentau „IH Hausmarke“ *	0,7 l	27,00
feiner, herber Weißwein, leicht würzig, aromatisch		
Sonnenhöfchen „IH Hausmarke“ *	0,7 l	27,00
lieblicher Weißwein, würzige Art, elegant und reinlich, mit leichter Muskatnote		
Ungarn		
Grüner Veltliner	0,7 l	10,80
gut fruchtig, aromatisch, weißig		Schoppen 0,2 l 4,80
Boglari Muskotály	0,7 l	16,80
würziger, schwerer Weißwein, gute Restsäure		
Lindenblättriger	0,7 l	17,85
weißig, würzig, Restsäure		
Rumänien		
Muskot Ottonel	0,7 l	17,25
kräftig, würzig, Restsäure		Schoppen 0,2 l 4,93
Bulgarien		
Klosterkeller	0,7 l	12,80
gelblich, ausgeglichener Geschmack, Restsäure		Schoppen 0,2 l 3,80
Hemus	0,7 l	14,55
fruchtig, harmonisch, Restsäure		Schoppen 0,2 l 4,16
Spanien		
Antonio	0,7 l	20,50
aromatisch, lieblich, Restsäure		
BRD		
Bechtheimer Pilgerpfad, Rheinwein	0,7 l	43,00
kräftig würzig, harmonische Säure, angenehme Restsäure		
Verziger Schwarzlay, Moselwein	0,7 l	46,50
angenehm weißig, frische Säure, deutliche Restsäure		
Österreich		
Burgenländer Reblaus	0,7 l	43,50
angenehm würzig, weißig mit harmonischer Säure		
Margarethener Auslese	0,7 l	53,50
vollweinig mit trockenem Charakter		

21

Rotwein

DDR		
Romanze in Rouge „IH Hausmarke“ *	0,7 l	24,00
kräftiger, zuckender Wein mit feiner harmonischer Süße und saffigem, elegantem Rotweinkörper		
		Schoppen 0,2 l 6,86
Referenz „IH Hausmarke“ *	0,7 l	24,00
rubinroter, feinschmecker Wein mit feinem aromatischem Rotweinkörper		
		Schoppen 0,2 l 6,86
Ungarn		
Kislauer Stierblut	0,7 l	13,95
kräftig, herber und feuriger Wein		Schoppen 0,2 l 3,93
Bulgarien		
Rosenthaler Kadarka	0,7 l	14,80
milder Rotwein, ausgeglichen *		
Klostergeffister	0,7 l	16,45
guter Körper, fruchtiger und süßer Rotwein		
Algerien		
Cuvée du President	0,7 l	19,45
dunkelrot, gehaltvoll, angenehme Gerbsäure, schwache Restsäure		
Frankreich		
Beaujolais	0,7 l	46,50
keimiger, fruchtiger und frischer Rotwein		

Dessertwein

D D R		M
Villano „IH Hausmarke“ *	1,0 l	31,50
weiß, halbtrocken		
Villano „IH Hausmarke“	1,0 l	31,50
rot, süß		
Italien		
Cinzano rot	1,0 l	43,00
Cinzano weiß	1,0 l	42,00
Martini rot	1,0 l	48,00
Rumänien		
Coinari	0,6 l	17,85
alkoholisch, würzig, Naturgülle		
Murfatlar	0,6 l	18,90
alkoholisch, würzig, harmonisch, Natursäure		
Spanien		
Malaga	0,7 l	36,00
schwerer, würziger spanischer Süßwein typische Malaganote		
Castellon	0,7 l	16,80
süß, kräftig, vollmundig		

Schaumwein

D D R		
Schloßberg Brillant „IH Hausmarke“ *	0,75 l	31,80
betont weicher, milder Sekt, halbtrocken		
Rotkäppchen Sonder cuvée „IH Hausmarke“ *	0,75 l	31,80
betont weicher, milder Sekt		Glas 0,1 l 4,24
Rotkäppchen süß		
vollmundig, spritzig, elegant		0,75 l 31,80 0,375 l 17,70
Rotkäppchen Dessert		0,75 l 25,80
beoblich, süßig		
Rotkäppchen halbtrocken		0,75 l 31,80 0,375 l 17,70
Herrengedeck		20,10
(1 Fl. Exportier. 1 Fl. Rotkäppchen Sekt 0,375 l)		
Sowjetunion		
Sowjetischer Sekt	0,8 l	35,10
halbtrocken		

Aperitif

Villano mit Zitronensaft	Glas 0,2 l	3,40
Wermut weiß, süß, mit Zitrone		
Rossia Bitter-Aperitif	Glas 0,2 l	3,50
à cl. Rossia, Bitter-Tonic, Zitronensaft		
Gin-Tonic	Glas 0,2 l	4,85
à cl. Gin, Bitter-Tonic, Zitronensaft		
Cola-Wodka	Glas 0,2 l	4,95
à cl. SU-Wodka, Cola, Zitronensaft		

Spirituosen

Edelbrände

	kl	4 cl
Weinbrand Edel	38 Vol. %	3,52
Weinbrand Auslese	38 Vol. %	4,06
Jubiläums-Weinbrand V. O.	38 Vol. %	1,80
Grand Reserve V.S.O.P.	38 Vol. %	5,56
Sowjetischer Brandy ***	40 Vol. %	1,90
Smoky-Springs Whisky	43 Vol. %	3,52
Club 99 Whisky	43 Vol. %	4,72

Trinkbrenntweine

Serschin Wodka	40 Vol. %	2,16
Sowjetischer Wodka	40 Vol. %	3,36
Boonekamp	48 Vol. %	2,32
Polnischer Wodka	45 Vol. %	3,36
Dry Gin	45 Vol. %	2,46

Liköre

Apricot-Brandy	35 Vol. %	2,16
Kirsch-Whisky	32 Vol. %	2,32
Mokka Edel	25 Vol. %	2,32
Karlsbader Becherbitter	38 Vol. %	3,68
Eierlikör	20 Vol. %	2,76
Eierlikör im Schokobecher 2 cl	20 Vol. %	1,74
Havanna Club Ananas-Likör	35 Vol. %	3,30
Havanna Club Bananen-Likör	35 Vol. %	3,30

Biere

Wernesgrüner Pils	0,25 l	1,02
Wernesgrüner Pils	0,5 l	2,03
1 Flasche Wernesgrüner Exportbier		2,40
1 Flasche Radeberger Exportbier		2,40

Alkoholfreie Getränke

Margonwasser ohne Geschmack	0,33 l	0,60
Tonic-Wasser	0,25 l	1,35
Grapefruit-Juice	0,2 l	2,18
Orange-Juice	0,2 l	2,18
Tomatensaft	0,2 l	1,20
Mandora	0,25 l	0,75
Cola	0,25 l	0,83

Diabetiker-Angebot

Soft	0,25 l	1,50
Diabetiker-Wein	0,7 l	15,45
Rotkäppchen Diabetiker-Sekt	0,375 l	16,65

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Spirituosen – außer Eierlikör – in 2 cl Ausschankmengen.

1/4 Bröller mit Früchten, Butter und Brot	12,25 M
Gemischte Bratenplatte mit pikanter Beilage, Butter und Brot	13,00 M
Roastbeefröllchen auf italienischen Salat, gefülltes Ei mit Remoulade und Brot	12,55 M
Große Abendplatte für 2 Personen	21,05 M

Zum Gebäck – bekömmlich, nahrhaft und stärkend

1 Könnchen Kaffee komplett	3,00 M
1 Könnchen Mocca komplett	2,85 M
1 Könnchen Mocca double komplett	4,30 M
1 Könnchen coffeinfreier Kaffee komplett	3,00 M
1 Könnchen Kakao	2,70 M
1 Könnchen Malzkaffee komplett	1,35 M
1 Könnchen Grusinischer Tee mit Zucker und Zitrone	1,50 M
mit Zucker und Kondensmilch	1,41 M
1 Könnchen Lipton Yellow Label (erste Qualität) mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M
1 Könnchen Pickwick Tee (engl. Mischung) mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M
1 Könnchen Horse Guard (engl. Mischung) mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M
1 Könnchen Horse Guard (indische Mischung) mit Zucker und Zitrone	2,55 M
mit Zucker und Kondensmilch	2,46 M

Kaffeespezialitäten

Kaffee „Baltimore“ (Kaffee, 1 gequirktes Eigelb, Zucker)	2,45 M
Kaffee „Francaise“ (2 cl Edel, Mocca)	4,50 M
Kaffee „Mexikaner“ (1/2 Kaffee, 1/2 Kakao)	1,40 M
1 Könnchen Kaffee „türkisch“	2,80 M

Eisspezialitäten

Eisbecher „Nippon“ (Haselnußeis, Kirschlikör, Mandarinen, Sahne, Hippengebäck)	5,50 M
Eisbecher „Vulkano“ (Schokoeis, Vanilleeis, Eierlikör, Nüsse, Ananas, Sahne) brennend serviert	7,30 M
Eisbecher „Nizza“ (Fruchteis, Obstsalat, Kirsch-Whisky, Sahne, Nüsse, Praline)	5,90 M
1 Portion Schlagsahne	2,25 M
Pfirsich „Melba“	3,90 M
Eiskaffee	3,30 M
Eisschokolade	3,30 M
Obstsalat mit Maraschino und Sahne	4,85 M
Erdbeereisbecher	5,55 M
Pückler-Halbgefrorenes mit Eierlikör und Sahne	5,00 M
Mokkabombe mit Sahne	5,95 M
Fruchtspieß auf Vanilleeis	6,70 M
Ananassektsorbet	10,95 M
Omelette surprise (für 2 Personen)	16,65 M

Wir empfehlen unser Gebäcksortiment

1 Stück Baumkuchendessert	1,55 M
1 Stück Buttercremtorte	2,00 M
1 Windbeutel	1,95 M
1 Stück Fruchtsahnetorte	2,30 M
1 Stück Javatorte	2,10 M
1 Stück Nougattorte	2,85 M

Unser Konditor hält für Sie weitere Spezialitäten bereit, lassen Sie sich bitte vom Servierpersonal beraten.